



DHQ 43

Réaliser une étude HACCP conforme au projet de guide de bonne pratique d'hygiène pour la collecte et les fabrications de produits laitiers



### ORGANISATION

<b>DATES :</b>	17 et 18 octobre 2012
<b>DUREE :</b>	2 jours
<b>PUBLIC :</b>	Personnel de l'entreprise membre de l'équipe HACCP
<b>ANIMATEUR :</b>	LUBAC Delphine d.lubac@actilait.com
<b>TARIF :</b>	635 € HT
<b>LIEU :</b>	Actilait Bourg en Bresse

### RENSEIGNEMENTS

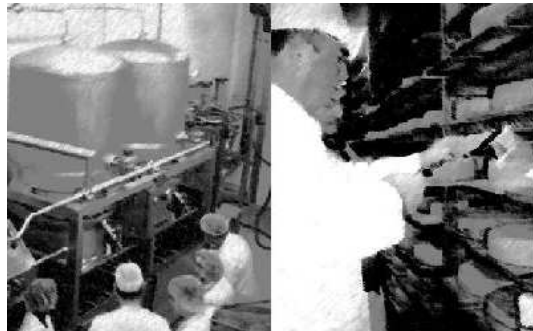
Actilait  
Tél : 04 92 34 78 43  
Fax : 04 92 34 72 97

s.fontaine@actilait.com

### INSCRIPTION

ANFOPEIL  
Tél : 03 84 37 27 24  
Fax : 03 84 37 08 61

anfopeil.enils@wanadoo.fr



### MOYENS PEDAGOGIQUES

Le stage alterne entre des exposés théoriques illustrés par des exemples concrets, et des mises en pratiques sous forme d'études de cas portant sur la fabrication de produits laitiers.

### OBJECTIFS GENERAUX

A l'issue de la formation, les stagiaires devront :

- avoir compris les exigences de norme ISO 22 000 relatives aux principes HACCP,
- être capables de les mettre en application sur leurs propres process et produits de manière efficace lors de la réalisation de l'étude HACCP.

### PROGRAMME (par journée)

Journée 1 :

I. Préalable à l'étude, l'identification et la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène ou programmes prérequis - Mise en pratique

II. Les étapes initiales permettant l'analyse des dangers

1. Constituer l'équipe HACCP, 2. Décrire le produit, 3. Décrire l'utilisation attendue du produit, 4. Décrire le diagramme de fabrication, 5. Confirmer le diagramme de fabrication – *Mise en pratique : étude de cas*

III. L'analyse des dangers

1. Identifier les dangers, 2. Evaluer les dangers, 3. Sélectionner les mesures de maîtrise – *Mise en pratique : étude de cas*

Journée 2 :

IV. L'établissement du plan HACCP et des programmes prérequis opérationnels (PRPo)

1. Identifier les points critiques de maîtrise (CCP) et établir les programmes prérequis opérationnels, 2. Etablir les limites critiques pour chaque CCP, 3. Etablir un système de surveillance des CCP, 5. Etablir les actions à entreprendre lorsque les résultats de la surveillance dépassent les limites critiques – *Mise en pratique : étude de cas*

V. La mise à jour et la vérification du système de maîtrise mis en place

1. Planifier la vérification du système (PRP, PRPo et plan HACCP), 2. Documenter et mettre à jour l'étude HACCP